

Акт проверки № 9

общественной комиссии по контролю качества организации школьного питания в
 MAOY «COIII № 5»

Дата проведения проверки 26.01.22г

Время 12:10 Обед.

Место проведения проверки Начальная школа по ул. Северная, 24

Цель: проверка организации горячего питания в школьной столовой, соответствие блюд утвержденному меню, соблюдения санитарно-гигиенических требований в школьной столовой.

Членами общественной комиссии по контролю качества организации школьного питания в составе:

1. Карикина Екатерина Александровна (представитель род. комитета)
2. Паржомико Анастасия Николаевна (пред. комиссии)
3. Резина Людмила Николаевна (директор школы)
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____

проведена проверка школьной столовой MAOY «COIII № 5».

На момент проверки установлено:

| № | Критерии оценки качества организации горячего питания | Оценка |
|----|--|--------|
| 1 | Наличие утвержденного и согласованного циклического меню в столовой (да, нет) | + |
| 2 | Наличие в обеденном зале фактического меню, утвержденного руководителем школы, его соответствие 10-дневному меню по составу и массе порций (да, нет) | + |
| 3 | Органолептическая оценка, температура блюд (по шкале 1-5) | 5 |
| 4 | Соответствует ли масса порций на раздаче, заявленному выходу блюд по меню (да, нет) | + |
| 5 | Качество мытья посуды (по шкале 1-5) | 5 |
| 6 | Наличие посуды со сколами, наличие непросушенных столовых приборов (да, нет) | - |
| 7 | Своевременность накрытия столов к приходу учащихся в столовую (да, нет) | + |
| 8 | Контроль соблюдения сотрудниками личной гигиены (наличие чистой спецодежды, перчаток, масок, отсутствие украшений) (да, нет) | + |
| 9 | Индекс несъедобности блюд (по шкале 1-5) | 4 |
| 10 | Наблюдают ли классные руководители за культурой питания классов во время приема пищи (да, нет) | + |
| 11 | Результаты выборочного опроса учащихся об удовлетворенности ассортиментом и качеством приготовленных блюд (по шкале 1-5) | 5 |
| 12 | Наличие условий соблюдения правил личной гигиены обучающимися (исправность смесителей, наличие горячего и холодного водоснабжения, дозаторов с мылом, бумажных или электрополотенец) (да, нет) | + |

| № | Критерии оценки качества организации горячего питания | Оценка |
|----|---|--------|
| 13 | Обеспечение условий для гигиенической обработки рук с применением кожных антисептиков при входе в обеденный зал (да, нет) | + |
| 14 | Проводится ли уборка обеденных столов, помещения после каждого накрытия, использование рециркуляторов для обеззараживания воздуха (да, нет) | + |
| 15 | Наличие салфеток на столах (да, нет) | + |
| 16 | Наличие графика работы школьной столовой (да, нет) | + |
| 17 | Наличие информационного стенда в обеденном зале, где размещены нормативные документы по организации школьного питания (да, нет) | + |
| 18 | Предоставляется ли бесплатное двухразовое питание для обучающихся с ОВЗ (да, нет) | + |

Выводы: Питание учащихся 2^а и 2^б осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрация школы организована контроль за качеством приготовленной пищи, закладкой продуктов, вклада готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью столовой учащихся в соответствии с установленным графиком питания.

Рекомендации: С целью улучшения качества горячего питания администрация полностью осуществлять мероприятия удовлетворенности качеством школьного питания. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды, инвентаря.

Члены комиссии:

- | | |
|------------------------------------|-----------------------------|
| 1. <u>Парюкина С.А.</u> Ф.И.О. | <u>Парюкина</u> подпись |
| 2. <u>Паромашко В.И.</u> Ф.И.О. | <u>Паромашко</u> подпись |
| 3. <u>Решина Л.И.</u> Ф.И.О. | <u>Решина</u> подпись |
| 4. _____ Ф.И.О. | _____ подпись |
| 5. _____ Ф.И.О. | _____ подпись |
| 6. _____ Ф.И.О. | _____ подпись |
| 7. _____ Ф.И.О. | _____ подпись |